

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 183. Rindfleisch mit Mark.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

Man muß das Ragout ganz kochend heiß in das Fleisch darein thun, und dieses muß alles kurz vor dem Anrichten geschehen. Will man noch ein wenig Sose besonders darunter machen, so macht man es wie vorher, welche man beliebt, aber keine Cap- per = Sose.

Regula 182.

Kindfleisch auf Englisch.

Dazu nimmt man ein Schamstück, so groß oder klein als man es benöthigt ist, und solches recht ordinar gar gekocht, denn nimmt man Morcheln, Schampion, etliche Anschowis, gehackte Petersillie, ein paar Scheiben Schinken, so vorher gekocht oder in Butter nur ein wenig abgebraten, solches alles klein gehackt und nach Reg. 38. eine Sauce = Hachee davon gemacht; wenn das Fleisch gar ist, so legt man es auf eine Schüssel, und streicht von der Hacheesauce darüber, welche man erstlich ein wenig dick lassen muß, und denn wieder überher mit geriebenem Brodte bestreuet und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es Farbe bekommt, denn so macht man die übrige Sose ein wenig dünner, und gießt das Fett unter dem Fleisch heraus, ist die Schüssel zu klein, damit man es in die Tortenpfanne gesetzt hat, so legt man es auf eine andere, und gießt die übrige Sose mit dem Saft von einer Citron darunter, so ist es recht schön und gut.

Regula 183.

Kindfleisch mit Mark.

Das Kindfleisch wird in einem Stücke gar gekocht,

R 5

focht,

kocht, denn etwas Ochsenmark ganz klein gehackt, und mit geriebenem Brodt, ein Stückchen Butter oder Fett, Corinten, Muskatblumen und etwas gute Fleischsuppe ein wenig durchgekocht und denn über das Fleisch gegeben.

Regula 184.

Kindfleisch mit einer Sose.

Das Kindfleisch, nämlich ein Stück, welches man will, wird ordinair gar gekocht, denn so macht man, nach Reg. 16. etwas hochbraun Mehl und thut einige Scheiben Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein paar Stengeln Thymian darein, solches zusammen durchgerührt, und denn etwas süßen Rohm, gute Brühe und ein wenig Weineßig daran gegossen, solches mit einem Stückchen Butter durchgekocht, und denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, daß man eine sämige Sose bekommt; wenn man denn das Fleisch anrichtet, so macht man die Sose heiß und giebt sie darüber, ist recht gut.

Regula 185.

Potthust.

Man nehme ein Rippenstück Kindfleisch, so groß oder klein als man es bedarf, denn auch etliche Schweinsfüße und Ohren, Hammielschwänze oder eine Hammelbrust, welche man in zierliche Stücke hauen muß, dieses alles, ein jedes alleine, gar gekocht, denn auch weißen oder Savoyenkohl in 4 Stücken geschnitten, in Wasser und Salz ein wenig gekocht, aber nicht zu mürbe, denn abkühlen lassen, das Wasser rein ausgedrückt, ein jedes